



特 許 願 (8)

(2000円)

特許願

昭和49年12月7日

特許庁長官 斎藤 英 雄 殿

1. 発明の名称

繊維性食品用ケーシング

2. 発 明 者

福島県いわき市錦町飯盛町3番地 株式会社 羽羽化学工業 (ほか4名)

3. 特許出願人

東京都中央区日本橋堀留町1丁目8番地
(110) 羽羽化学工業株式会社
代表取締役 高 橋 博

4. 代 理 人

T 103

東京都中央区日本橋堀留町1丁目8番地
羽羽化学工業株式会社内
電話 662-9811 (大代表)
(6671) 井原 一 彦 谷 理

49.148929

明 細 書

1. 発明の名称

繊維性食品用ケーシング

2. 特許請求の範囲

1種若しくは2種以上の水溶性高分子および必要に応じて他の添加剤とを水と混合した粘度1~5000ポイズのスラリーを押出機のダイより押出して得られたフィルムを多孔性基板と積層して成る繊維性ケーシング。

3. 発明の詳細な説明

本発明は水溶性の多糖類、蛋白類および人工樹脂に属するもののなかから選ばれた1種若しくは2種以上のものと、必要に応じて軟化剤等の添加剤とを水に混和均一なものとし、押出機のダイより押出して得られたフィルムを、多孔性基板例えば紙と積層して成る繊維性食品用ケーシングに関する。

ハム、ソーセージなどの食品用ケーシングとして牛、豚、羊などの食用動物の天然腸が従来

⑨ 日本国特許庁

公開特許公報

⑪特開昭 51-79748

⑬公開日 昭51.(1976)7.12

⑫特願昭 49-148929

⑭出願日 昭49.(1974)12.27

審査請求 未請求 (全4頁)

庁内整理番号

325849
697149

⑮日本分類

34 A133
34 F02

⑯ Int. Cl?

A22C 13/00

から用いられており、現在でもウィンナーソーセージの如き小皿のものに用いられているが大部分は輸入品である。この天然ケーシングは燻煙可能なケーシングであるが、充填される肉製品の内容物と直接触されるものであるから、その調整や保存には衛生的に取扱われねばならなかつたり、直径が不整いであつたり、強度が不均一で弱かつたり、供給に限度があり高価であると言つたことなどの欠点がある。

そこで、燻煙が可能で且つ天然ケーシングにみられる諸欠点を持たないケーシングとして、セルロースケーシングが現われた。このセルロースケーシングはポリニャソーセージ、サラミソーセージなどの大型ソーセージの製造に使用されている。然し、セルロースケーシングは燻煙(スモーク)時加熱された豚ソーセージから放出される脂肪を通さないと云う欠点があり、脂肪の漏れがソーセージの製造に対しては満足すべきものではない。またセルロースケーシングは食品用ケーシングとして不適当

Original document

SENISEISHOKUHINYOKEESHINGU

Patent number: JP51079748
Publication date: 1976-07-12
Inventor: WATANABE HIROMICHI; NOGUCHI TATSUHIKO; EZAKA AKIRA;
NODA MIKUO; SUMYA HARUKO
Applicant: KUREHA CHEMICAL IND CO LTD
Classification:
- international: **A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): A22C13/00**
- european:
Application number: JP19740148929 19741227
Priority number(s): JP19740148929 19741227

[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error here](#)

Abstract not available for JP51079748

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide